Gulyassuppe
Kochsalat mit frittura mixta
Markschnitten

Gulyassuppe

Aus 15 dkg sehr klein geschnittenem Rindswadschinken ein Gulyas zubereiten, mit Wasser aufgießen und paprizieren. ½ Stunde vor dem Auftragengeschälte, rohe, würfelig geschnittene Kartoffeln mitkochen lassen.

Kochsalat mit frittura mixta

Den Kochsalat putzen, waschen, in Dunst weich kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und am Brett hacken. Ein eigroßes Stück Butter zerlassen, mit 2 Löffel Mehl gelb machen. Den Kochsalat hineingeben, mit etwas Suppe aufgießen, salzen und pfeffern und vor dem Anrichten mit ⅛ Liter Obers vermengen.

frittura mixta

Karfiol, Karotten, Fisolen überkochen. Rohe Erdartischocken, Kartoffeln und Kürbis, sowie die überkochten Gemüse in Scheiben schneiden. All dies in Mehl tauchen und in Fett ausbacken. Auf einer Schüssel gefällig anrichten, mit Petersilie garnieren.

Markschnitten

14 dkg Zucker mit 14 dkg Mark und dem Saft einer halben Zitrone flaumig treiben. Mit 12 dkg geschälten geriebenen Mandeln oder geriebenen Nüssen vermengen. Semmeln abrinden, in dünne Scheiben schneiden, mit dieser Masse bestreichen. ⅜ Liter Milch mit 2 Dotter absprudeln, die bestrichenen Semmeln durchziehen und abtropfen lassen. In eine feuerfeste Schüssel legen. Den Schnee von 2 Klar darübergeben. Mit Vanillezucker bestreuen, bei mäßiger Hitze backen.